SHARP

Achtung
Advertencia
Importante
Uwaga
Avertissement

DEUTSCH

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

POLSKI

FRANÇAIS

R-640

MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL - BEDIENUNGSANLEITUNG
HORNO DE MICROONDAS CON GRILL - MANUAL DE INSTRUCCIONES
FORNO MICROONDAS COM GRILL - MANUAL DE OPERAÇÕES
KUCHENKA MIKROFALOWA Z GRILLEM - INSTRUKCJA OBSŁUGI
FOUR A MICRO-ONDES AVEC GRIL - MODE D'EMPLOI

800 W (IEC 60705)

R-640_OM_0_FRONT_WEST.indd 1 2011-03-18 14:42:10

D

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.
Achtung: Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

E

Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.
Advertencia: Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.

P

Este manual de instruções contém informações importantes que deverá ler cuidadosamente antes de utilizar o seu forno micro-ondas.
Importante: Podem verificar-se graves riscos para a saúde caso os procedimentos indicados neste manual não sejam respeitados ou se o forno for modificado de modo a funcionar com a porta aberta.operates with the door open.

PL

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje, z którymi należy się zapoznać przed przystąpieniem do korzystania z kuchenki.
Ważne: Nieprzestrzeganie informacji zawartych w niniejszej instrukcji lub doprowadzenie do uruchomienia kuchenki przy otwartych drzwiczkach może być przyczyną niebezpieczeństwa dla życia i zdrowia.

F

Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro–ondes.
Avertissement: Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien ne sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Mikrowellengerät mit Grill, das Ihnen ab jetzt die Arbeit im Haushalt wesentlich erleichtern wird.
Sie werden angenehm überrascht sein, was man mit der Mikrowelle alles machen kann. Sie können nicht nur schnell Speisen auftauen und erhitzen, sondern auch ganze Menüs zubereiten.
Sicher werden Sie von den zahlreichen Vorteilen eines Mikrowellengerätes begeistert sein:

- Speisen können direkt in den Portionstellern zubereitet werden, dadurch entsteht weniger Abwasch.
- Durch kürzere Garzeiten und die Verwendung von wenig Wasser und Fett bleiben viele Vitamine, Mineralien und Aromen erhalten.

Wir empfehlen Ihnen; die Bedienhinweise genau zu studieren.
So wird Ihnen die Bedienung Ihres Gerätes leicht von der Hand gehen.

Viel Spaß beim Umgang mit Ihrem neuen Mikrowellengerät und beim Zubereiten Ihrer Lieblingsspeisen.

Ihr Mikrowellen-Team

R-640_OM_1_DE.indd Sek1:1 2011-02-14 14:02:27

DE

Achtung:
Ihr Produkt trägt dieses Symbol. Es besagt, dass Elektro- und Elektronikgeräte nicht mit dem Haushaltsmüll entsorgt, sondern einem getrennten Rücknahmesystem zugeführt werden sollten.

A. Entsorgungsinformationen für Benutzer aus Privathaushalten

1. In der Europäischen Union

Achtung: Werfen Sie dieses Gerät zur Entsorgung bitte nicht in den normalen Hausmüll!

Gemäß einer neuen EU-Richtlinie, die die ordnungsgemäße Rücknahme, Behandlung und Verwertung von gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräten vorschreibt, müssen elektrische und elektronische Altgeräte getrennt entsorgt werden.

Nach der Einführung der Richtlinie in den EU-Mitgliedstaaten können Privathaushalte ihre gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräte nun kostenlos an ausgewiesenen Rücknahmestellen abgeben*.

In einigen Ländern* können Sie Altgeräte u.U. auch kostenlos bei Ihrem Fachhändler abgeben, wenn Sie ein vergleichbares neues Gerät kaufen.

*) Weitere Einzelheiten erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

Wenn Ihre gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräte Batterien oder Akkus enthalten, sollten diese vorher entnommen und gemäß örtlich geltenden Regelungen getrennt entsorgt werden.

Durch die ordnungsgemäße Entsorgung tragen Sie dazu bei, dass Altgeräte angemessen gesammelt, behandelt und verwendet werden. Dies verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit durch eine unsachgemäße Entsorgung.

2. In anderen Ländern außerhalb der EU

Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach dem ordnungsgemäßen Verfahren zur Entsorgung dieses Geräts.

Für die Schweiz: Gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte können kostenlos beim Händler abgegeben werden, auch wenn Sie kein neues Produkt kaufen. Weitere Rücknahmesysteme finden Sie auf der Homepage von www.swico.ch oder www.sens.ch.

B. Entsorgungsinformationen für gewerbliche Nutzer

1. In der Europäischen Union

Wenn Sie dieses Produkt für gewerbliche Zwecke genutzt haben und nun entsorgen möchten:

Bitte wenden Sie sich an Ihren SHARP Fachhändler, der Sie über die Rücknahme des Produkts informieren kann. Möglicherweise müssen Sie die Kosten für die Rücknahme und Verwertung tragen. Kleine Produkte (und kleine Mengen) können möglicherweise bei Ihrer örtlichen Rücknahmestelle abgegeben werden.

Für Spanien: Bitte wenden Sie sich an das vorhandene Rücknahmesystem oder Ihre Gemeindeverwaltung, wenn Sie Fragen zur Rücknahme Ihrer Altgeräte haben.

2. In anderen Ländern außerhalb der EU

Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach dem ordnungsgemäßen Verfahren zur Entsorgung dieses Geräts.

R-640_OM_1_DE.indd Sek1:2 2011-02-14 14:02:31

INHALT

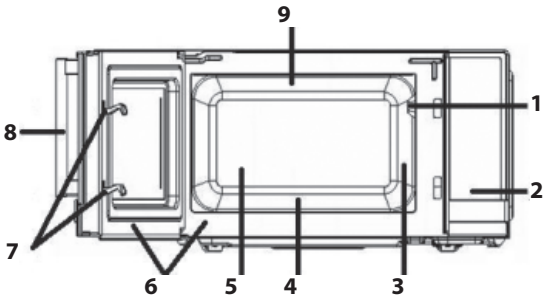
Bedienungsanleitung

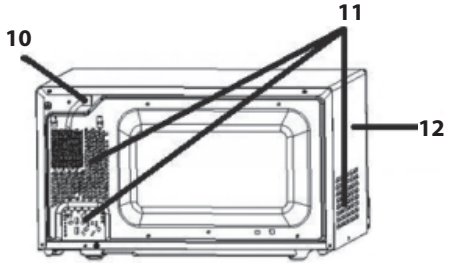
SEHR GEEHRTER KUNDE 1
ENTSORGUNGSINFORMATIONEN 2
GERÄT UND ZUBEHÖR 4
BEDIENFELD 5
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 6-8
AUFSTELLANWEISUNGEN 8
VOR INBETRIEBNAME 9
MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN 9
EINSTELLEN DER UHR 10
INBETRIEBNAHME DES GERÄTES 11-12
GAREN MIT DEM GRILL 13-14
GAREN MIT DEM MIX-GRILL-BETRIEB 15
AUFTAU-AUTOMATIK 16-17
GAR-AUTOMATIK 18-19
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN 20-22
HINWEISE ZUM GAREN MIT DER MIKROWELLE 23-24
DAS GEEIGNETE GESCHIRR 25
HINWEISE ZUM AUFTAUEN 26
HINWEISE ZUM ERHITZEN 27
REINIGUNG UND PFLEGE 28
FUNKTIONSPRÜFUNG 29
TECHNISCHE DATEN 30
SERVICE ADRESSEN ..... I-IV

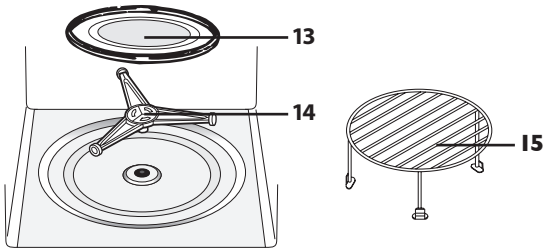
DEUTSCH

R-640_OM_1_DE.indd Sek1:3 2011-02-14 14:02:31

GERÄT UND ZUBEHÖR







GERÄT

1. Garraumlampe
2. Bedienfeld
3. Spritzschutz für den Hohlleiter (NICHT ENTFERNEN)
4. Antriebswelle
5. Garraum
6. Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
7. Türsicherheitsverriegelung
8. Türgriff
9. Grill-Heizelement
10. Netzkabel
11. Lüftungsöffnungen
12. Außenseite

ZUBEHÖR:

Überprüfen Sie, ob das folgende Zubehör enthalten ist:

13. Drehteller
14. Drehteller-Träger
15. Rost

- Den Drehteller-Träger auf die Antriebswelle im Boden des Garraums platzieren. Dann den Drehteller darauf legen.
- Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Geschirr und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.
- Anweisungen zur Verwendung des Rosts finden Sie in den entsprechenden Abschnitten auf den Seiten DE-13 – DE-15.

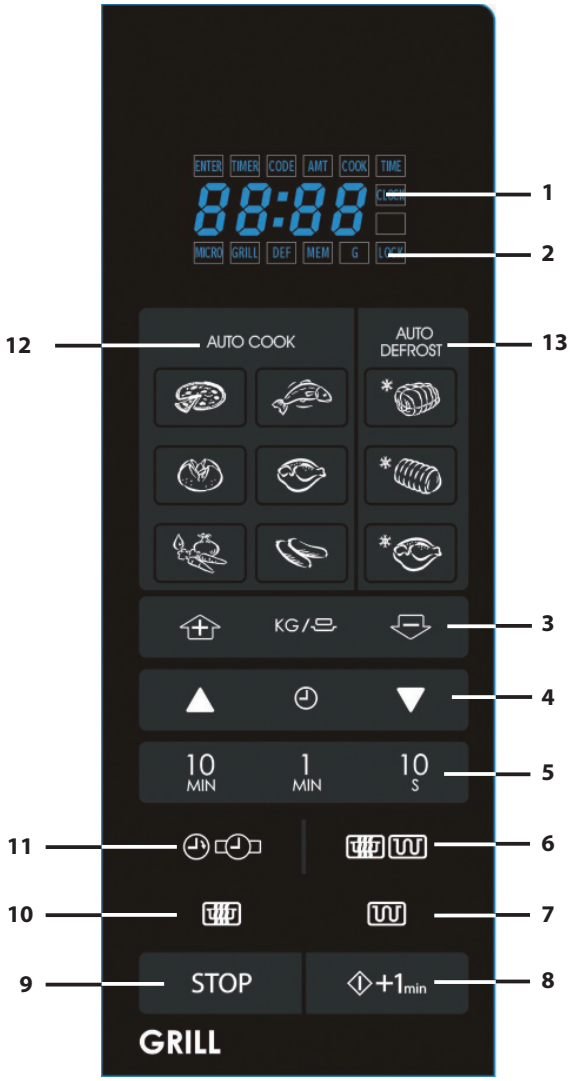
Berühren Sie den Grill nicht, wenn er heiß ist.

HINWEISE:

- Der Spritzschutz für den Hohlleiter ist zerbrechlich. Beim Reinigen des Garraums sollte darauf geachtet werden, dass er nicht beschädigt wird.
- Reinigen Sie den Garraum nach dem Garen von Lebensmitteln mit hohem Fettanteil und ohne Abdeckhaube immer sehr gründlich und auch besonders das Grill-Heizelement. Dieses muss trocken und frei von Fettrückständen sein. Akkumuliertes Fett kann sehr heiß werden und zu Rauch- oder Feuerentwicklung führen.
- Betreiben Sie das Gerät stets mit richtig eingesetztem Drehteller und Drehteller-Träger. Dies sorgt für ein gleichmäßiges Garergebnis. Ein schlecht sitzender Drehteller rattert unter Umständen, dreht sich nicht richtig und könnte das Gerät beschädigen.
- Der Drehteller rotiert im oder gegen den Uhrzeigersinn. Die Drehrichtung ändert sich möglicherweise jedes Mal, wenn Sie das Gerät starten. Dies hat keinen Einfluss auf die Garleistung.
- Bei der Bestellung von Zubehörteilen müssen Sie dem Händler bzw. dem Sharp Kundendienst immer die **TEILEBEZEICHNUNG** und die **MODELLNUMMER** angeben. Die Modelnummer befindet sich auf dem Typenschild an der rechten Seite, wenn Sie die Tür öffnen.

⚠ WARNUNG: ⚠ Dieses Symbol bedeutet, dass die Oberflächen während des Betriebs heiß werden können. Die Tür, das Gehäuse, der Garraum, das Zubehör und das Geschirr werden beim Betrieb sehr heiß.

R-640_OM_1_DE.indd Sek1:4 2011-02-14 14:02:31



1. **DIGITALANZEIGE**
2. **ANZEIGEN**
   Die Anzeige leuchtet beim Betrieb auf oder blinkt:
   ENTER (EINGABE)
   TIME (ZEITSCHALTUHR)
   CODE
   AMT (GEWICHTSEINGABE)
   COOK (GAREN)
   TIMER (ZEIT)
   CLOCK (UHR)
   MICRO (MIKROWELLE)
   GRILL
   DEF (AUFTAUEN)
   MEM (SPEICHER)
   G (GRAMM)
   LOCK (VERRIEGELUNG)

   Tasten:
3. **GEWICHTSEINGABE/PORTION**
4. **LÄNGER/KÜRZER ZEIT**
5. **ZEIT**
6. **MIX-GRILL**
7. **GRILL**
8. **START/◇+1Min**
9. **STOP**
10. **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**
11. **ZEITSCHALTUHR/UHR EINSTELLEN**
12. **AUTO COOK (GAR-AUTOMATIK)**

Pizza

Große Pellkartoffel

Frisches Gemüse

Fisch

Hähnchenbrust

Würstchen

13. **AUTO DEFROST (AUFTAU-AUTOMATIK)**

Schweinefleisch

Rindfleisch

Hähnchenbrust

R-640_OM_1_DE.indd Sek1:5 2011-02-14 14:02:33

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT: LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF.

Zur Vermeidung von Feuer

Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.

Dieses Gerät ist nur für den Einsatz auf einer Arbeitsfläche vorgesehen. Es ist nicht für den Einbau in einem Küchenschrank vorgesehen. Installieren Sie das Gerät in keinem Schrank.
Die Steckdose muss ständig zugänglich sein, so dass der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann. Die Netzspannung muss 230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 10 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 10 A ausgestattet sein.
Eine getrennte, nur dem Betrieb dieses Geräts dienende Schaltung, sollte vorgesehen werden.
Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen Wärme erzeugt wird, z.B. in der Nähe eines konventionellen Herdes.
Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen eine hohe Luftfeuchtigkeit vorhanden ist oder sich Kondenswasser bilden kann.
Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.

Wird Rauch festgestellt, so ist das Gerät auszuschalten oder der Netzstecker abzuziehen und die Tür geschlossen zu halten, damit eventuelle Flammen erstickt werden.
Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden. Siehe Seite DE-25. Es ist zu prüfen, ob das verwendete Küchengeschirr für den Einsatz in Mikrowellengeräten geeignet ist.
Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff- oder Papier-Behälter zum Garen oder Erwärmen von Lebensmitteln verwendet werden.
Diese könnten überhitzen und sich entzünden.
Den Spritzschutz für den Hohlleiter, den Garraum und den Drehteller nach Verwendung reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.

Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder den Lüftungsöffnungen lagern.
Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.
Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen.
Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden.
Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn-Geschirr verwendet werden.
Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern. Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen um sicherzustellen, dass das Gerät wie gewünscht arbeitet.
Zur Vermeidung von Überhitzung und Feuer sollte besonders vorsichtig vorgegangen werden, wenn Lebensmittel mit einem besonders hohen Zucker- oder Fettgehalt gekocht oder aufgewärmt werden, z.B. Würstchen, Kuchen oder weihnachtliche Süßspeisen.
Diese Bedienungsanleitung und den Kochbuch-Ratgeber zusammen verwenden.

Zur Vermeidung von Verletzungen

WARNHINWEIS:
Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:
a) Die Tür muss einwandfrei schließen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.
b) Die Scharniere und Türsicherheitsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
c) Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
d) Im Garraum und an der Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sein.
e) Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.
Falls die Tür bzw. die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät, vor der Reparatur durch eine kompetente Person, nicht betrieben werden.
Nehmen Sie unter keinen Umständen Reparaturen oder Änderungen an Ihrem Mikrowellengerät selbst vor. Reparaturen, insbesondere solche, bei denen die Abdeckung des Geräts entfernt werden muss, dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten Technikern vorgenommen werden.

Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherheitsverriegelung betreiben.
Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.

Vermeiden Sie die Ansammlung von Fett oder Verschmutzungen auf der Türdichtung und angrenzenden Teilen. Säubern Sie die Mikrowelle in regelmäßigen Abständen und entfernen Sie alle Essensreste. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite DE-28. Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

Zur Vermeidung von elektrischem Schlag

Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.
Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken.
Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den SHARP-Kundendienst anfordern.
Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen.
Das Netzkabel nicht über die scharfe Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte führen.

R-640_OM_1_DE.indd Sek1:6 2011-02-14 14:02:35

Das Netzkabel von erwärmten Oberflächen fernhalten, einschließlich Geräterückseite.
Auf keinen Fall versuchen, die Garraumlampe selbst auszuwechseln, sondern nur von einem von SHARP autorisierten Elektriker auswechseln lassen! Wenn die Garraumlampe ausfallen sollte, wenden Sie sich bitte an Ihren Elektrohändler oder eine von SHARP autorisierte Kundendienststelle!
Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein neues Spezialkabel ersetzt werden.
Bitte das Auswechseln durch einen von SHARP autorisierten Kundendienst vornehmen lassen.

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden:

WARNUNG: Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da sie explodieren könnten.
Die Erhitzung von Getränken durch Mikrowellen kann verspätetes Aufwallen verursachen. Bei der Handhabung der Gefäße ist daher Vorsicht geboten.

Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.
Beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig sein. Behälter mit großer Öffnung verwenden, damit entstehende Blasen entweichen können.

Niemals Flüssigkeiten in schmalen, hohen Gefäßen (z.B. Babyflaschen) erhitzen, da der Inhalt herausspritzen kann und zu Verbrennungen führen könnte.

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

1. Stellen Sie keine extrem langen Zeiten ein.
2. Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/Erhitzen umrühren.
3. Es wird empfohlen, während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand (kein Metall) in den Behälter zu stellen.
4. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeiten noch mindestens 20 Sekunden im Gerät stehen lassen, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.

Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können. Zum Kochen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb und Eiweiß anstechen, damit es nicht explodiert. Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät die Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden.

Die Schale von Lebensmitteln, z.B. Kartoffeln, Würstchen oder Obst, vor dem Garen anstechen, damit der Dampf entweichen kann.

Zur Vermeidung von Verbrennungen

WARNUNG: Der Inhalt von Saugflaschen und Baby-Nahrungsbehältnissen muss vor dem Gebrauch geschüttelt bzw. gerührt und die Temperatur muss vor dem Verzehr geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen oder Ofenhandschuhe verwendet werden.
Behälter, Popcorngeschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf und Siedeverzug zu vermeiden.

Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmitteltemperatur prüfen und umrühren, bevor Sie das Gargut servieren. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Lebensmittel oder Getränke an Babys, Kinder oder ältere Personen weitergereicht werden. Leicht zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleine Kinder sollten von dem Gerät ferngehalten werden.

Die Temperatur des Behälters ist kein echter Hinweis auf die tatsächliche Temperatur des Lebensmittels oder Getränks; immer die Temperatur prüfen.
Halten Sie beim Öffnen der Gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder Dampf zu vermeiden.
Schneiden Sie gefüllte, gebackene Speisen nach dem Garen in Scheiben, um den Dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.
Dieses Gerät ist nicht dazu gedacht, anhand eines externen Zeitschalters oder eines separaten Fernbedienungssystems bedient zu werden.

Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

WARNUNG: Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder wenn sie ausreichende Anweisungen zur sicheren Benutzung erhalten haben und die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs verstehen.
Wenn das Gerät in der Betriebsart GRILL, MIX GRILL oder im Gar-Automatik-Betrieb (außer AUFTAU-AUTOMATIK) arbeitet, sollten Kinder wegen der entstehenden Hitze das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen nur dann verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person stehen oder von dieser in der Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden.
Kinder sind zu beaufsichtigen und sollten nicht mit dem Gerät spielen.

Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug!
Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: z.B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig machen (z.B. selbstbräunende Materialien), indem sie besonders heiß werden.

Sonstige Hinweise

Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.
Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und darf nur zum Garen von Lebensmitteln verwendet werden. Es eignet sich nicht für gewerbliche Zwecke oder den Gebrauch in einem Labor.

R-640_OM_1_DE.indd Sek1:7 2011-02-14 14:02:35

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes
Das Gerät niemals leer in Betrieb nehmen, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen (siehe Seite DE-13). Durch Inbetriebnahme des Gerätes ohne Gargut kann das Gerät beschädigt werden.
Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muss eine hitzebeständige Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller gestellt werden.
Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers durch Wärme vermieden. Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr sollte nicht überschritten werden.
Kein Metallgeschirr verwenden, da Mikrowellen reflektiert werden und dies zu Funkenbildung führt. Keine Konserven in das Gerät stellen.
Nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller verwenden.
Während das Gerät arbeitet, keine Gegenstände auf das äußere Gehäuse stellen.
Keine Kunststoffbehälter für den Mikrowellenbetrieb verwenden, wenn das Gerät nach dem Gebrauch der **GRILL**, der **MIX-GRILL** oder der **GAR-AUTOMATIK** Betriebsart (außer **AUFTAU-AUTOMATIK**) noch heiß ist, da diese sonst schmelzen könnten. In diesen Betriebsarten dürfen keine Kunststoffbehälter verwendet werden, es sei denn, der Hersteller weist auf deren Eignung zu diesem Zweck hin.

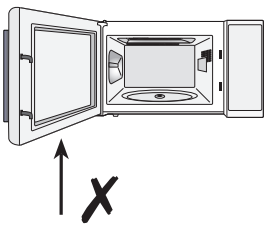
HINWEISE:
Bei Fragen zum Anschluss des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann.
Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen.
Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

Dieses Symbol bedeutet, dass die Oberflächen während des Gebrauchs heiß werden können.

AUFSTELLANWEISUNGEN

1. Sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Geräteinnenraum entnehmen. Den Aufkleber (falls vorhanden) von der **Außenseite** der Tür abziehen.

Die Schutzfolie an der **Innenseite** der Tür nicht entfernen.

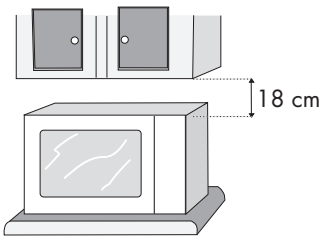


2. Überprüfen, ob das Gerät beschädigt ist.

3. Die Tür der Mikrowelle kann während des Garbetriebes heiß werden. Stellen oder montieren Sie die Mikrowelle in einer Entfernung von etwa 85 cm oder mehr vom Boden entfernt. Halten Sie Kinder davon ab, die Tür zu berühren, damit sie sich nicht verbrennen.

4. **Das Netzkabel darf nicht über heiße oder scharfe Oberflächen geführt werden, wie zum Beispiel über den heißen Lüftungsöffnugen an der oberen Rückwand des Gerätes.**

5. Stellen Sie sicher, dass der Abstand über der Mikrowelle mindestens 18 cm beträgt.



6. Den Netzstecker des Mikrowellengerätes mit einer normalen, geerdeten Steckdose verbinden.

R-640_OM_1_DE.indd Sek1:8 2011-02-14 14:02:35

VOR INBETRIEBNAHME

Das Gerät an eine Steckdose anschließen.

1. Die Anzeige beginnt zu blinken.

2. Die **STOP**-Taste drücken.

3. In der Anzeige erscheint:

Verwenden Sie die **STOP**-Taste, um:

1. einen Fehler bei der Programmierung zu löschen.
2. das Gerät während des Garens vorübergehend anzuhalten.
3. ein Programm während des Garvorgangs abzubrechen, drücken Sie die **STOP**-Taste zweimal.
4. Aktivieren und Deaktivieren der Kindersicherung (siehe Seite DE-22).

DEUTSCH

MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN

Leistungsstufe	Drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste	Prozent
HOCH	x 1	P100
MITTELHOCH	x 2	P70
MEDIUM	x 3	P50
MITTELNIEDRIG (Auftauen)	x 4	P30
NIEDRIG (Auftauen)	x 5	P10

MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-Taste

- Ihr Mikrowellengerät hat wie auf der gegenüberliegenden Seite dargestellt 5 Leistungsstufen.
- Drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste und ändern Sie die Garzeit, um die Leistungsstufe zu ändern.

Leistungsstufe:
Die Mikrowellen-Leistungsstufen werden durch das An- und Abschalten der Mikrowellenenergie variiert. Bei der Verwendung von Leistungsstufen außer 100% können Sie hören, wie die Mikrowellenenergie sich abwechselnd an- und abschaltet, während die Lebensmittel garen oder auftauen.

ACHTUNG: Die Leistungsstufe der Mikrowelle beträgt standardmäßig 100%, wenn die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste nicht gedrückt wird.

Überprüfen der Leistungsstufe:
Um während des Garvorgangs die Mikrowellen-Leistungsstufe zu überprüfen, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste. Solange Sie mit dem Finger die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste berühren, wird die Leistungsstufe angezeigt.
Die Rückzählung der Garzeit läuft weiter, auch wenn auf dem Display die Leistungsstufe angezeigt wird.

Im Allgemeinen gelten die folgenden Empfehlungen für die Auswahl der Leistungsstufe zum Garen:

100 P (800 W) zum schnellen Garen oder Aufwärmen z.B. von Suppen, Aufläufen, Konserven, heißen Getränken, Gemüse usw.

70 P (560 W) zum längeren Garen von kompakten Lebensmitteln wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten, auch für empfindliche Gerichte wie Käsesoße und Rührkuchen. Mit dieser niedrigeren Einstellung kochen Soßen nicht über und die Speisen garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.

50 P (400 W) für kompaktere Speisen, die beim Garen mit herkömmlichen Methoden eine lange Garzeit erfordern, z.B. Rindfleischgerichte, wird diese Leistungsstufe empfohlen, damit das Fleisch zart bleibt.

30 P (240 W Auftau-Einstellung) wählen Sie diese Stufe zum Auftauen, damit Speisen gleichmäßig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Nudeln und Klöße garzuziehen und gebackenen Eierpudding zu garen.

10 P (80 W) zum sanften Auftauen z.B. von Sahnetorte oder Blätterteig.

P=PROZENT

R-640_OM_1_DE.indd Sek1:9 2011-02-14 14:02:36

EINSTELLEN DER UHR

Ihr Gerät verfügt über eine Uhr im 12- und im 24-Stunden-Format.

- Drücken Sie die **ZEITSCHALTUHR/ UHR EINSTELLEN**-Taste einmal drei Sekunden lang, um das 12-Stunden-Format zu wählen.
  Im Display erscheint "12H"

x1 (3 Sekunden)

- Drücken Sie die **ZEITSCHALTUHR/ UHR EINSTELLEN**-Taste ein zweites Mal,, um das 24-Stunden-Format auszuwählen.
  Im Display erscheint "24H"

x1 (3 Sekunden)

x 1

Befolgen Sie die auf der gegenüberliegenden Seite angegebenen Anweisungen, um die Tageszeit einzustellen.

HINWEISE:

- Drücken Sie die **STOP**-Taste, falls Sie bei der Programmierung einen Fehler machen.
- Falls Sie eine der **ZEIT**-Tasten zu oft drücken, drücken Sie die Taste weiter, bis die gewünschte Zeit wieder erscheint.
- Wird die Uhr Display nach dem Garen gestellt, zeigt das die korrekte Tageszeit an. Wurde die Uhr nicht eingestellt, zeigt das Display nach dem Garen nur ":" an.
- Wird die Stromzufuhr zu Ihrem Mikrowellengerät unterbrochen, zeigt das Display vorübergehend "88:88" an, nachdem das Gerät wieder an die Stromquelle angeschlossen wird. Geschieht dies beim Garen, wird das Programm gelöscht. Auch die Tageszeit wird gelöscht.
- Befolgen Sie erneut das Beispiel auf der gegenüberliegenden Seite, um die Tageszeit zurückzusetzen.

1. Wählen Sie den gewünschten Uhrtyp.

x1 (3 Sekunden)

Im Display erscheint "12H"

x1 (3 Sekunden)

x 1

Im Display erscheint "24H"

2. Geben Sie die Stunden ein, indem Sie die Taste **10 MIN**-Taste.

3. Geben Sie die Minuten ein, indem Sie die Tasten **1 MIN** und **10 S**-Tasten drücken.

4. Drücken Sie die **ZEITSCHALTUHR/ UHR EINSTELLEN**-Taste einmal , um die Uhr zu starten.

x 1

HINWEISE:

Nachdem Sie entweder das 12- oder das 24-Stunden-Format ausgewählt haben, können Sie keine Zeit mehr einstellen, die für diese Einstellung nicht geeignet ist. Beispielsweise können Sie im 12-Stunden-Format nicht 13:00 einstellen oder 25:00 beim 24-Stunden-Format. Wird eine falsche Zeit eingestellt, kehrt die Anzeige zurück auf das 12H oder 24H Format. Nach dem Drücken der **ZEITSCHALTUHR/UHR EINSTELLEN**-Taste können Sie die richtige Zeit wieder eingeben.

R-640_OM_1_DE.indd Sek1:10 2011-02-14 14:02:38

Öffnen und Schließen der Tür:
Ziehen Sie am Türgriff, um die Tür des Gerätes zu öffnen.

Starten des Gerätes:
Schließen Sie die Tür und drücken Sie die **START/◇+1Min**-Taste.

Stoppen des Gerätes:
Falls Sie das Gerät während des Garvorgangs stoppen möchten, drücken Sie einmal die **STOP**-Taste oder öffnen die Tür.
Falls Sie das Garprogramm abbrechen möchten, drücken Sie die **STOP**-Taste zweimal.

Mit Ihrem Gerät können Sie Lebensmittel mit den Automatikprogrammen oder manuell garen oder auftauen.
Die Automatikprogramme zum Garen und Auftauen ermöglichen das Garen und Auftauen mit voreingestellten Programmen, indem die Garzeit bereits berechnet wurde, z.B. **GAR-AUTOMATIK** und **AUFTAU-AUTOMATIK**.

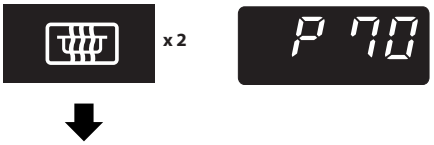
Beim manuellen Garen und Auftauen können Sie Lebensmittel garen oder auftauen, die oder deren Gewicht in den Automatikprogrammen nicht berücksichtigt wurde.
Im Folgenden finden Sie Beispiele für das manuelle Garen und Auftauen.
Hinweise zu den Automatikprogrammen zum Garen und Auftauen finden Sie auf den Seiten DE-16 – DE-19.

MANUELLES GAREN NUR MIT DER MIKROWELLENFUNKTION

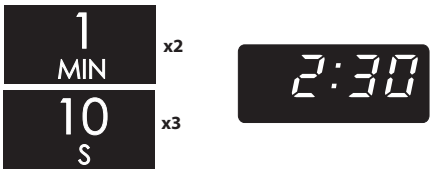
- Geben Sie die Leistungsstufe und die Garzeit ein.
- Rühren Sie die Lebensmittel möglichst während des Garvorgangs 2 - 3 Mal um oder wenden Sie sie gegebenenfalls.
- Decken Sie die Lebensmittel nach dem Garen ab und lassen Sie sie gegebenenfalls etwas stehen.

Beispiel:
Zum Garen für 2 Minuten und 30 Sekunden bei 70% Mikrowellenleistung:

1. Geben Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste zweimal drücken:



2. Geben Sie die Garzeit ein, indem Sie zweimal die **1 MIN**-Taste drücken und dreimal die **10 S**-Taste drücken.



3. Drücken Sie einnmal die **START/◇+1Min**-Taste, um den Garprozess zu starten.

Im Display wird die Uhrzeit zurückgezählt.

R-640_OM_1_DE.indd Sek1:11 2011-02-14 14:02:40

MANUELLES AUFTAUEN

- Geben Sie die Auftauzeit ein und verwenden Sie die Leistungsstufen 10% oder 30% der Mikrowelle (siehe Seite DE-9) zum Auftauen.
- Rühren Sie die Lebensmittel möglichst während des Auftauens 2 - 3 Mal um oder wenden Sie sie gegebenenfalls.
- Decken Sie die Lebensmittel nach dem Auftauen mit Folie ab oder lassen Sie sie stehen, bis sie vollständig aufgetaut sind.

HINWEISE ZUM MANUELLEN GAREN UND AUFTAUEN:

- Wenn das Gerät startet, leuchtet die Garraumlampe auf und der Drehteller dreht sich im oder gegen den Uhrzeigersinn.
- Ihr Gerät kann auf bis zu 99 Minuten, 90 Sekunden (99,99) programmiert werden.

HINWEIS:

- Wird die Tür während des Garens/Auftauens zum Umrühren oder wenden der Lebensmittel geöffnet, stoppt die Garzeit im Display automatisch. Die Gar-/Auftauzeit wird weiter heruntergezählt, wenn die Tür geschlossen und die **START/◇+1Min**-Taste, gedrückt wird.
- Öffnen Sie nach Abschluss des Garens/Auftauens die Tür oder drücken Sie die **STOP**-Taste, wenn die Uhr eingestellt wurde, erscheint im Display wieder die Tageszeit.
- Falls Sie während des Garens die Leistungsstufe wissen möchten, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste. Die Information erscheint für 3 Sekunden im Display, nach 3 Sekunden erscheint dann die Restgarzeit.

Beispiel:

Zum Auftauen bei 30% Mikrowellenleistung 10 Minuten lang.

1. Geben Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste viermal drücken.

2. Geben Sie die Auftauzeit ein, indem Sie einmal die **10 MIN**-Taste drücken.

3. Drücken Sie einmal die **START◇+1Min**-Taste, um das Auftauen zu starten.

Im Display wird die Auftauzeit heruntergezählt.

R-640_OM_1_DE.indd Sek1:12 2011-02-14 14:02:41

Bei der ersten Benutzung des Grills kann es zu Rauchentwicklung oder Brandgeruch kommen. Das ist normal und kein Anzeichen dafür, dass das Gerät funktionsuntüchtig ist.

Um dieses Problem beim erstmaligen Gebrauch des Gerätes zu vermeiden, betreiben Sie den Grill 20 Minuten lang ohne Speisen.

WICHTIG: Öffnen Sie ein Fenster oder schalten Sie die Dunstabzugshaube an, damit sich Rauch oder Gerüche verflüchtigen können. Achten Sie darauf, dass sich keine Lebensmittel im Gerät befinden.

Beispiel:

Erstmalige Verwendung des Grills mit der **GRILL**-Taste.

1. Drücken Sie einmal die **GRILL**-Taste.

2. Geben Sie die erforderliche Aufwärmzeit ein, indem Sie zweimal die **10 MIN**-Taste drücken.

3. Drücken Sie einmal die **START/+1Min**-Taste, um den Vorgang zu starten.

Im Display wird die Uhrzeit heruntergezählt.
Nach Abschluss des Vorgangs
öffnen Sie die Tür, um den Garraum abkühlen zu lassen.

⚠WARNUNG:
Die Tür, das Gehäuse, der Garraum und das Zubehör werden während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen, wenn das Gerät nach dem Betrieb abkühlt.

R-640_OM_1_DE.indd Sek1:13 2011-02-14 14:02:43

GAREN MIT DEM GRILL

Der Grill im oberen Bereich des Gerätes hat nur eine Leistungsstufe. Der Grill wird durch den Drehteller unterstützt, der sich zeitgleich dreht, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.
Verwenden Sie das Rost zum Bräunen von flachen Lebensmitteln wie Speck, Schinken oder Toast. Wenden Sie diese zur Hälfte der Garzeit.
Die Lebensmittel können entweder direkt auf das Rost oder in eine flache Form oder auf einen hitzebeständigen Teller gelegt werden.

HINWEISE:

- Das Gerät muss vor dem Garen nicht vorgeheizt werden.
- Geben Sie die Lebensmittel zum Bräunen in einem tiefen Behälter auf den Drehteller.

Beispiel:

Grillen für 20 Minuten mit der **GRILL**-Taste.

1. Drücken Sie einmal die **GRILL**-Taste.

2. Geben Sie die Grillzeit ein, indem Sie zweimal die **10 MIN**-Taste drücken.

3. Drücken Sie einmal die **START**◊**+1Min**-Taste, um den Grillvorgang zu starten.

Im Display wird die Grillzeit heruntergezählt.

⚠**WARNUNG:**
Die Tür, das Gehäuse und der Garraum werden beim Betrieb sehr heiß. Verwenden Sie immer dicke Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

R-640_OM_1_DE.indd Sek1:14 2011-02-14 14:02:44

Die Betriebsart **MIX-GRILL** kombiniert die Mikrowelle und den Grill. Mix bedeutet, dass die Grillleistung und Mikrowellenleistung wechselweise eingesetzt wird.

Die Kombination aus Mikrowelle und Grill reduziert die Garzeit und liefert eine knusprige, braune Kruste. Für die Kombination gibt es zwei Auswahlmöglichkeiten:

KOMBINATION 1
30% der Zeit mit Mikrowellenleistung, 70% mit Grillleistung. Für Fisch oder Aufläufe.

KOMBINATION 2
55% der Zeit mit Mikrowellenleistung, 45% mit Grillleistung. Für Pudding, Omelette und Geflügel.

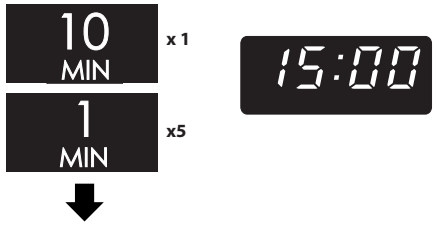
HINWEISE:

- Der Grill muss vor dem Garen nicht vorgeheizt werden.
- Geben Sie die Lebensmittel zum Bräunen in einem tiefen Behälter auf den Drehteller.

Beispiel:
Garen für 15 Minuten im **MIX-GRILL**-Betrieb und 30% der Zeit mit Mikrowellenleistung.

1. Drücken einmal die **MIX-GRILL**-Taste.
(Drücken Sie die **MIX-GRILL**-Taste zweimal für **KOMBINATION 2**.)

2. Geben Sie die Garzeit ein, indem Sie einmal die **10 MIN**-Taste drücken und dann fünfmal die **1 MIN**-Taste.



3. Drücken Sie einmal die **START/◇+1Min**-Taste, um den Garprozess zu starten.

Im Display wird die Garzeit heruntergezählt.

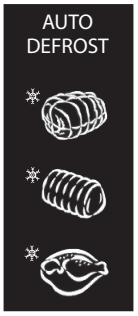
⚠WARNUNG:
Die Tür, das Gehäuse und der Garraum werden beim Betrieb sehr heiß. Verwenden Sie immer dicke Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

R-640_OM_1_DE.indd Sek1:15 2011-02-14 14:02:45

AUFTAU-AUTOMATIK

GAR-AUTOMATIK/ AUFTAU-AUTOMATIK ermöglicht es Ihnen, die auf dem Bedienfeld und in den Tabellen auf den Seiten DE-17 und DE-19 aufgelisteten Lebensmittel zu garen und aufzutauen.
Im folgenden Beispiel erfahren Sie, wie Sie diese Funktionen nutzen können.

Beispiel AUFTAU-AUTOMATIK:
Zum Auftauen von 1000 g Rindfleisch.



1. Drücken Sie die **RINDFLEISCH**-Taste.

2. Geben Sie das Gewicht ein, indem Sie die **GEWICHTSEINGABE**-Taste neunmal drücken.

3. Drücken Sie einmal die **START**◇**+1Min**-Taste, um den Auftauvorgang zu starten.

Im Display wird die Auftauzeit heruntergezählt.

⚠WARNUNG:
Die Tür, das Gehäuse und der Garraum werden beim Betrieb sehr heiß. Verwenden Sie immer dicke Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

R-640_OM_1_DE.indd Sek1:16 2011-02-14 14:02:46

TABELLE FÜR DIE AUFTAU-AUTOMATIK

MENÜ	GEWICHTSBEREICH	HINWEISE ZUR AUFTAU-AUTOMATIK
Bratenfleisch: Schweinefleisch	100 g - 2000 g	• Möglicherweise müssen Sie Lebensmittel beim Auftauen wenden, um gleichmäßige Ergebnisse zu erhalten. • Wenn ein Bedienungsschritt erforderlich wird (beispielsweise ein Wenden der Speise), hält das Gerät an, ein Signalton ertönt und die restliche Auftauzeit sowie ein Symbol blinken auf dem Display. Drücken Sie die **START/◇+1Min-Taste**, um den Garvorgang fortzusetzen. • Die Temperatur am Ende der Garzeit hängt von der Ausgangstemperatur. Vergewissern Sie sich, dass die Lebensmittel nach dem Garen vollständig aufgetaut sind. Falls nötig können Sie den Auftauvorgang manuell verlängern. • Achten Sie vor dem Auftauen darauf, dass die Lebensmittel frisch und von guter Qualität sind.
Rindfleisch	100 g - 2000 g	
Hähnchenbrust	100 g - 2000 g	

Tiefgefrorene Lebensmittel werden von einer Temperatur von -18°C aufgetaut.

HINWEISE FÜR DAS MANUELLE AUFTAUEN:

- Stellen Sie zum manuellen Auftauen die Mikrowellenleistung auf P10 oder P30. Wählen Sie die erforderliche Zeit und drücken Sie die **START**-Taste.
- Gegebenenfalls dünnere Teile des Fleischs oder Geflügels vor dem Auftauen mit kleinen Aluminiumstreifen abdecken. Dies verhindert, dass dünnere Teile während des Auftauens zu warm werden. Achten Sie darauf, dass die Folie nicht die Garraumwände berührt.
- Garen Sie das Fleisch oder Geflügel nicht, solange es nicht vollständig aufgetaut ist.

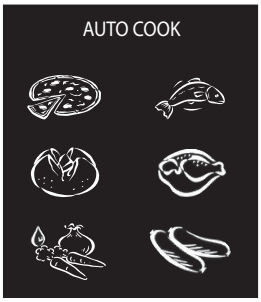
GEWICHTSBEREICH FÜR AUFTAU-AUTOMATIK:

- Wiegen sie das gesamte Fleisch oder Geflügel vor dem Garen/Auftauen, da das angegebene Verpackungsgewicht nur ein ungefährer Wert ist.
- Das Lebensmittelgewicht muss auf die nächsten 100 g aufgerundet werden, z.B. 650 g auf 700 g.
- **Sie können nur Lebensmittel mit einem Gewicht innerhalb des angegebenen Bereichs auftauen.**

R-640_OM_1_DE.indd Sek1:17 2011-02-14 14:02:48

GAR-AUTOMATIK

Mit der GAR-AUTOMATIK können Sie die auf dem Bedienfeld angegebenen Lebensmittel garen.



GAR-AUTOMATIK

Das Beispiel auf der gegenüberliegenden Seite zeigt Ihnen, wie Sie diese Funktion nutzen können.

Beispiel:

Garen von zwei große Pellkartoffeln (460 g)

1. Wählen Sie das gewünschte Menü, indem Sie die **Große Pellkartoffel**-Taste drücken.

2. Drücken Sie die **GEWICHTSEINGABE**-Taste, um die gewünschte Anzahl Kartoffeln auszuwählen (bis zu 3).

3. Drücken Sie einmal die **START+1min**-Taste, um den Garvorgang zu starten.

Im Display wird die Garzeit heruntergezählt.

⚠WARNUNG:
Die Tür, das Gehäuse und der Garraum werden beim Betrieb sehr heiß. Verwenden Sie immer dicke Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

R-640_OM_1_DE.indd Sek1:18 2011-02-14 14:02:49

TABELLE FÜR DIE GAR-AUTOMATIK

MENÜ	GEWICHTSBEREICH	LEBENSMITTELBESCHAFFENHEIT
Pizza	150 g - 450 g	Fertig zubereitete Pizza, die nur in der Mikrowelle aufgewärmt werden muss
Fisch	200 g - 600 g	Ganzer, frischer Fisch, der mit der Mikrowellenfunktion gegart wird
Große Pellkartoffel (Stück 230 g)	230 g - 690 g	Frische Kartoffeln, die mit der Mikrowellenfunktion gegart wird
Hähnchenbrust	200 g - 600 g	Frische Hähnchenbrust, die mit der Mikrowellenfunktion gegart wird
Frisches Gemüse	200 g - 600 g	Frisches Gemüse, das mit der Mikrowellenfunktion gegart wird
Würstchen	100 g - 500 g	Frische Würstchen, die mit der Mikrowellenfunktion gegart werden

GEWICHTSBEREICH:

- Das Lebensmittelgewicht muss auf die nächsten 100 g auf- oder abgerundet werden, z.B. 650 g auf 700 g oder 340 g auf 300 g.

HINWEISE:

- Wenn die Speise während des Garens mit der GAR-AUTOMATIK umgerührt werden muss, hält das Gerät an und ein akustisches Signal ertönt, gleichzeitig erscheint die verbleibende Garzeit auf der Anzeige. Um den Garvorgang nach dem Umrühren fortzusetzen, drücken Sie die **START/⏀+1Min**-Taste.
- Die Temperatur am Ende der Garzeit hängt von der Ausgangstemperatur ab. Vergewissern Sie sich, dass die Speisen nach dem Garen vollständig gegart sind. Falls nötig können Sie den Garvorgang manuell verlängern.
- Die Ergebnisse des Garens mit GAR-AUTOMATIK sind abhängig von der Form und Größe der Lebensmittel und Ihren persönlichen Vorlieben bezüglich des Garergebnisses. Falls Sie mit dem einprogrammierten Ergebnis nicht zufrieden sind, passen Sie die Garzeit an Ihre Bedürfnisse an.

R-640_OM_1_DE.indd Sek1:19 2011-02-14 14:02:52

ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

1. GAREN MIT VERSCHIEDENEN GARFOLGEN

Mit dieser Funktion können Sie bis zu 2 verschiedenen Stufen, z.B. Grill oder MIX-GRILL, garen.
Nach der Programmierung ist es nicht erforderlich während des Garvorgangs einzuschreiten, das Gerät fährt automatisch mit der nächsten Stufe fort.

Beispiel:

Zum Garen für:
5 Minuten bei 70% Mikrowellenleistung (Stufe 1)
6 Minuten nur mit dem Grill (Stufe 2)

STUFE 1

1. Geben Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste zweimal drücken.

2. Geben Sie die Garzeit ein, indem Sie die **1 MIN**-Taste fünfmal drücken.

STUFE 2

3. Grill auswählen, indem **GRILL**-Taste einmal drücken.

4. Geben Sie die Garzeit ein, indem Sie die **1 MIN**-Taste sechsmal drücken.

5. Drücken Sie einmal die **START**⏀**+1Min**-Taste, um den Garvorgang zu starten.

WICHTIGER HINWEIS:

Es ist sehr wichtig, beim Eingeben der Leistungsstufe, Betriebsart und Zeit beim Garen mit verschiedenen Garfolgen sehr sorgfältig vorzugehen. Wenn Sie die falsche Leistungsstufe, Betriebsart oder Zeit eingeben, drücken Sie zweimal die **STOP**-Taste und starten Sie den Vorgang neu.

2. +1 Min-FUNKTION

Mit der **+1 Min**-Taste können Sie:

- Den Garvorgang bei 100% Mikrowellenleistung in Schritten von 1 Minute direkt starten.
- Beim manuellem Garen kann die Garzeit um das Mehrfache von 1 Minute verlängert werden. Diese Funktion kann nur im manuellen Betrieb verwendet werden.

HINWEIS:

- Die Gesamtzeit kann auf maximal 99 Minuten erhöht werden.

Beispiel:

Drücken Sie zum Garen bei P 100 für 2 Minuten zweimal die **START/**⏀**+1Min**-Taste.

R-640_OM_1_DE.indd Sek1:20 2011-02-14 14:02:53

3. Die **LÄNGER/KÜRZER ZEIT**-Tasten

Die **LÄNGER** (▲) und **KÜRZER** (▼) **ZEIT**-Tasten ermöglichen Ihnen:

• Die Gar-/Auftauzeit zu verlängern oder zu verkürzen, während das Gerät in Betrieb ist (nur beim manuellen Garen).

BEIM MANUELLEN GAREN:

Beispiel:

Garen für 10 Minuten bei 50% Mikrowellenleistung und zum nachträglichen Verkürzen der Garzeit um 2 Minuten:

1. Geben Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste dreimal drücken.

2. Geben Sie die Garzeit ein, indem Sie einmal die **10 MIN**-Taste drücken.

3. Drücken Sie einmal die **START**⏀**+1Min**-Taste, um den Garvorgang zu starten.

4. Verringern Sie die Garzeit, indem Sie zweimal die **KÜRZER ZEIT**-Taste drücken.

Die Garzeit wird um 2 Minuten verkürzt und weiter heruntergezählt.

HINWEISE:

- Die Gar-/Auftauzeit wird in Schritten von 1 Minute erhöht/verringert.
- Die Gesamtzeit kann auf maximal 99 Minuten erhöht werden.

R-640_OM_1_DE.indd Sek1:21 2011-02-14 14:02:55

ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

4. ZEITSCHALTUHR

Verwenden Sie die Zeitschaltuhr als Kurzzeitwecker oder zur Überwachung der Standzeit für gegarte/aufgetaute Lebensmittel.

HINWEISE:

- Sie können eine beliebige Zeit bis zu 99 Minuten und 90 Sekunden eingeben.
- Falls Sie die ZEITSCHALTUHR nutzen, ohne zu garen, wird die Zeit auf dem Display heruntergezählt und nach Ablauf auf Ihre Standardanzeige zurückgesetzt.
- Falls Sie die ZEITSCHALTUHR beim Garen verwenden möchten, wird die tatsächliche Garzeit auf dem Display heruntergezählt. Überprüfen Sie das Rückwärtszählen der ZEITSCHALTUHR, indem Sie die ZEITSCHALTUHR-Taste gedrückt halten. Dann wird die verbleibende Zeit angezeigt (nach einigen Sekunden wechselt diese Anzeige standardmäßig wieder zum Herunterzählen der Garzeit).
- Falls die Garzeit beim Garen mit verschieden Garfolgen vor der ZEITSCHALTUHR abläuft, wird die verbleibende Zeit der ZEITSCHALTUHR im Display heruntergezählt.
- Drücken Sie einfach die **ZEITSCHALTUHR**-Taste, um die ZEITSCHALTUHR anzuzeigen, und drücken Sie dann die **STOP**-Taste, um die ZEITSCHALTUHR zu stornieren und gegebenenfalls wieder die Tageszeit anzuzeigen.
- Die ZEITSCHALTUHR-Funktion kann verwendet werden, während das Gerät in Betrieb ist.

Beispiel:

Zum Einstellen der Zeitschaltuhr auf 5 Minuten.

1. Drücken Sie einmal die **ZEITSCHALTUHR/ UHR EINSTELLEN**-Taste.

2. Geben Sie die Garzeit ein, indem Sie die **1 MIN**-Taste fünfmal drücken.

3. Drücken Sie die **START**◇**+1min**-Taste einmal.

Das Display wird heruntergezählt. Erreicht das Display null, ertönt ein hörbares Signal.

5. KINDERSICHERUNG

Wichtig:

Drücken Sie zum Aktivieren der Kindersicherung die **STOP**-Taste 3 Sekunden lang. Auf dem Display erscheint die Meldung LOCK. Dadurch wird das Bedienfeld gesperrt.

Drücken Sie die **STOP**-Taste erneut drei Sekunden lang, um die Kindersicherung zu deaktivieren.

R-640_OM_1_DE.indd Sek1:22 2011-02-14 14:02:57

HINWEISE ZUM GAREN IN DER MIKROWELLE

Mikrowellen garen Lebensmittel schneller als konventionelle Garmethoden. Daher ist es wichtig, bestimmte Techniken zu befolgen, um gute Ergebnisse zu erzielen.

Viele der folgenden Techniken ähneln denen beim konventionellen Garen.

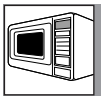
HINWEISE ZUM GAREN:

- **Beaufsichtigen Sie das Gerät beim Garen immer.**
- **Achten Sie immer darauf, dass sich die Utensilien zum Garen in der Mikrowelle eignen (siehe "Das geeignete Geschirr" auf Seite DE-25).**
- Stellen Sie keine heißen Lebensmittel/Utensilien auf einen kalten Drehteller und keine kalten Lebensmittel/Utensilien auf einen heißen Drehteller.
- **Flüssigkeiten und Lebensmittel dürfen nicht in abgedichteten Behältern oder Dosen/Behältern mit einem Deckel erwärmt werden, da sich in diesen Druck aufbaut, der dazu führen kann, dass der Behälter/die Dose explodiert.**
- Verwenden Sie nur Mikrowellen-Popcorn in der empfohlenen Verpackung (befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers). Verwenden Sie kein Öl, falls dies nicht vom Hersteller angegeben wurde, und garen Sie das Popcorn niemals länger als angegeben.

WARNUNG:
Befolgen Sie immer die Anweisungen in der SHARP Bedienungsanleitung.
Wenn Sie die empfohlene Garzeit überschreiten und zu hohe Leistungsstufen verwenden, werden die Lebensmittel zu stark erwärmt, brennen an und und können im schlimmsten Fall Feuer verursachen und das Gerät beschädigen.

Gartechniken	
Anordnen	Geben Sie den dicksten Teil des Lebensmittels, z.B. Hähnchenschenkel, außen auf den Teller. Lebensmittel außen auf dem Teller empfangen mehr Energie und garen schneller als die in der Mitte.
Abdeckung	Bei manchen Lebensmittel ist es empfehlenswert, sie beim Garen in der Mikrowelle abzudecken, befolgen Sie die entsprechenden Anweisungen. Verwenden Sie geeignete Mikrowellenfolie oder einen geeigneten Deckel.
Einstechen	Lebensmittel mit einer Schale, Haut oder Membran müssen vor dem Garen oder Aufwärmen an mehreren Stellen eingestochen werden, da Dampf entsteht, der dazu führen kann, dass die Lebensmittel explodieren. Beispielsweise Kartoffeln, Fisch, Hühnerfleisch, Würstchen. **HINWEIS: Eier in der Schale und hart/weich gekochte Eier dürfen nicht in der Mikrowelle erwärmt werden, da sie selbst nach Abschluss des Garvorgangs noch explodieren können.**
Umrühren, wenden und neu anordnen	Zum gleichmäßigen Garen ist es wichtig, die Lebensmittel beim Garen umzurühren, zu wenden und neu anzuordnen. Rühren Sie immer von außen nach innen um und ordnen Sie auf dieselbe Weise neu an.
Standzeit	Die Standzeit ist nach dem Garen wichtig, da sich die Temperatur dann gleichmäßig im Lebensmittel verteilen kann.

R-640_OM_1_DE.indd Sek1:23 2011-02-14 14:02:59



HINWEISE ZUM GAREN IN DER MIKROWELLE

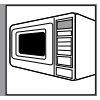
Lebensmittelbeschaffenheit	
Zusammensetzung	Lebensmittel mit viel Fett oder Zucker (z.B. weihnachtliche Süßspeisen, Fleischpasteten) benötigen eine kürzere Garzeit. Seien Sie vorsichtig, eine zu starke Erwärmung kann zu einem Brand führen. Knochen in den Lebensmitteln leiten Wärme, sodass die Lebensmittel schneller garen. Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel gleichmäßig gegart werden.
Dichte	Die Lebensmitteldichte wirkt sich auf die erforderliche Garzeit aus. Leichte, poröse Lebensmittel wie Kuchen oder Brot garen schneller, als schwere, kompakte Lebensmittel wie Braten oder Aufläufe.
Menge	Die bereitgestellte Mikrowellenenergie in Ihrem Gerät bleibt gleich, egal wie viele Lebensmittel Sie garen. Die Garzeit muss erhöht werden, wenn die Lebensmittelmenge im Gerät erhöht wird. Vier Kartoffeln müssen beispielsweise länger gegart werden, als zwei Kartoffeln.
Größe	Kleine Lebensmittel und kleine Stücke garen schneller als große, da die Mikrowellen von allen Seiten bis zur Mitte vordringen können. Schneiden Sie alle Stücke gleich groß, damit sie gleichmäßig garen.
Form	Bei Lebensmitteln mit einer unregelmäßigen Form (z.B. Hähnchenbrust oder Hähnchenschenkel) braucht der dicke Teil länger, um gar zu werden. Legen Sie zum gleichmäßigen Garen den dicken Teil außen auf den Teller, wo er mehr Energie aufnimmt. Runde Formen garen in der Mikrowelle gleichmäßiger als quadratische Formen.
Temperatur der Lebensmittel	Die Ausgangstemperatur der Lebensmittel wirkt sich auf die Garzeit aus. Gekühlte Lebensmittel garen langsamer, als Lebensmittel bei Zimmertemperatur. Ein Kuchen aus gekühlten Zutaten (z. B. Margarine) gart beispielsweise langsamer, als einer aus Zutaten bei Zimmertemperatur. Die Temperatur des Behälters ist nicht wirklich ein Hinweis auf die Temperatur der Lebensmittel oder der Flüssigkeit. Schneiden Sie Lebensmittel mit einer Füllung, z.B. Doughnuts mit Marmelade, um Dampf und Wärme entweichen zu lassen.

Gesicht und Hände: Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um das Geschirr aus dem Gerät zu nehmen. Bleiben Sie beim Öffnen der Gerätetür ein Stück zurück, damit Dampf entweichen kann. Halten Sie beim Entfernen von Abdeckungen (z.B. Frischhaltefolie), und Öffnen von Bratschläuchen oder Popcorn-Verpackungen die Verpackung so, dass der Dampf von Händen und Gesicht entfernt entweicht.

Überprüfen Sie die Temperatur von Lebensmitteln und Getränken und rühren Sie sie vor dem Servieren um. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Babys, Kindern oder älteren Menschen etwas servieren. Der Inhalt von Babyfläschchen und Breigläschen muss geschüttelt oder umgerührt werden und die Temperatur muss vor dem Verzehr geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

R-640_OM_1_DE.indd Sek1:24 2011-02-14 14:03:00

DAS GEEIGNETE GESCHIRR



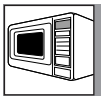
Beim Garen/Auftauen in einem Mikrowellengerät muss die Mikrowellenenergie den Behälter durchdringen können, um auf die Lebensmittel wirken zu können. Daher ist es wichtig, geeignetes Geschirr zu wählen.

Bevorzugen Sie runde/ovale Behälter, da Lebensmittel in den Ecken von quadratischen oder länglichen Behältern schnell übergaren. Wie im Folgenden beschrieben, können viele verschiedene Arten von Geschirr verwendet werden.

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Grill	Kommentare
Alufolie Folienbehälter	✔ / ✘	✔	Kleine Stücke Alufolie können verwendet werden, um zu verhindern, dass Lebensmittel zu stark erwärmen. Halten Sie die Folie mindestens 2 cm von den Garraumwänden fern, sonst können sich Funken bilden. Folienbehälter werden nicht empfohlen, sofern dies nicht vom Hersteller angegeben ist, z.B. Microfoil ®. Befolgen Sie die Anweisungen sorgfältig.
Bräunungsplatte	✔	✘	Befolgen Sie immer die Anweisungen des Herstellers. Überschreiten Sie nicht die angegebenen Erwärmzeiten. Seien Sie sehr vorsichtig, dieses Geschirr wird sehr heiß.
Porzellan und Keramik	✔ / ✘	✘	Porzellan, Tonware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind grundsätzlich geeignet, sofern Sie kein metallisches Dekor haben.
Glas z.B. Pyrex ®	✔	✔	Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung von feinen Gläsern, diese können beim plötzlichen Erwärmen zerspringen.
Metall	✘	✔	Für das Garen mit Mikrowellenleistung sollten Sie kein Metallgeschirr verwenden, da sich Funken bilden und zu einem Feuer führen können.
Plastik/Polystyren z.B. Fastfood-Behälter	✔	✘	Bitte beachten Sie, dass sich einige Behälter bei hohen Temperaturen verformen, schmelzen oder ihre Farbe verändern.
Klarsichtfolie	✔	✘	Dürfen die Lebensmittel nicht berühren und müssen eingestochen werden, damit Dampf entweichen kann.
Gefrierbeutel/Bratfolie	✔	✘	Müssen eingestochen werden, damit Dampf entweichen kann. Achten Sie darauf, dass die Beutel für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet sind. Verwenden Sie keine Binder aus Plastik oder Metall, diese können schmelzen oder aufgrund der Funkenbildung Feuer fangen.
Pappteller/-becher und Küchenpapier	✔	✘	Nur zum Erwärmen verwenden oder um Feuchtigkeit aufzusaugen. Seien Sie vorsichtig, bei Überhitzung kann ein Brand entstehen.
Behälter aus Stroh und Holz	✔	✘	Überwachen Sie das Gerät immer, wenn Sie dieses Material verwenden, da eine Überhitzung zu Bränden führen kann.
Recyclingpapier und Zeitungen	✘	✘	Kann metallische Bestandteile enthalten, die zu Funkenbildung und Bränden führen können.
Rost	✔	✔	Das mitgelieferte Metallrost wurde speziell für alle Betriebsarten entwickelt und beschädigt das Gerät nicht.

⚠WARNUNG:
Beim Erhitzen von Lebensmitteln in Plastik- oder Papierbehältern müssen Sie das Gerät überwachen, da diese sich entzünden könnten.

R-640_OM_1_DE.indd Sek1:25 2011-02-14 14:03:01



HINWEISE ZUM AUFTAUEN

Mit der Mikrowelle können Sie Ihre Lebensmittel schneller als mit jeder anderen Methode auftauen.

Der Auftauvorgang ist einfach, die folgenden Anweisungen sind jedoch wichtig, damit die Lebensmittel vollständig aufgetaut werden.

Neu anordnen	Lebensmittel, die mehr zum Tellerrand platziert werden, tauen schneller auf, als Lebensmittel in der Mitte. Daher ist es wichtig, dass die Lebensmittel bis zu 4 Mal während des Auftauens neu angeordnet werden. Verschieben Sie aneinander haftende Teile vom Tellerrand zur Mitte und ordnen Sie überlappende Bereiche neu an. So wird sichergestellt, dass alle Teile des Lebensmittels gleichmäßig aufgetaut werden.
Trennen	Lebensmittel können aneinander haften, wenn man sie aus dem Gefrierschrank nimmt. Es ist wichtig, die Lebensmittel beim Auftauen so schnell wie möglich voneinander zu trennen, z.B. Speckstreifen, Hähnchenbrustfilets.
Abdecken	Einige Bereiche der Lebensmittel können beim Auftauen warm werden. Diese Bereiche können mit kleinen Stücken Alufolie, die die Mikrowellen reflektieren, abgedeckt werden, um zu verhindern, dass sie zu warm werden und anfangen zu garen, z.B. Hähnchenflügel und -schenkel.
Standzeit	Eine Standzeit ist erforderlich, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel vollständig aufgetaut werden. Das Auftauen ist noch nicht abgeschlossen, wenn die Lebensmittel aus dem Mikrowellengerät genommen werden. Die Lebensmittel müssen längere Zeit abgedeckt stehen, damit auch die Mitte vollständig aufgetaut wird.
Wenden	Es ist wichtig, dass alle Lebensmittel mindestens 3 - 4 Mal während des Auftauens gewendet werden. Dies ist für ein gleichmäßiges Auftauen wichtig.

HINWEISE:

- Entfernen Sie vor dem Auftauen die gesamte Verpackung.
- Verwenden Sie zum Auftauen die Leistungsstufen 30% und 10%.

R-640_OM_1_DE.indd Sek1:26 2011-02-14 14:03:02

HINWEISE ZUM ERHITZEN

Befolgen Sie beim Erhitzen von Lebensmitteln die folgenden Anweisungen und Richtlinien, damit die Lebensmittel vor dem Servieren vollständig erhitzt werden.

Tellergerichte	**Entfernen Sie Geflügel und Fleisch und erwärmen Sie diese separat, siehe unten.** Legen Sie kleinere Teile in die Mitte des Tellers und größere und dickere Stücke an den Rand. Bedecken Sie alles mit dampfregulierender Mikrowellenfolie ab und erwärmen Sie es bei 50%. Rühren Sie die Lebensmittel zur Hälfte der Aufwärmzeit um oder ordnen Sie sie neu an. **HINWEIS:** Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel vor dem Servieren vollständig erhitzt sind.	
In Scheiben geschnittenes Fleisch	Bedecken Sie alles mit belüfteter Mikrowellen-Abdeckfolie ab und erwärmen Sie es bei 50%. Rühren Sie die Lebensmittel mindestens ein Mal um, um ein gleichmäßiges Erwärmen zu gewährleisten. **HINWEIS:** Achten Sie darauf, dass das Fleisch vor dem Servieren vollständig erhitzt ist.	
Geflügelportionen	Legen Sie die dicksten Teile außen auf den Teller, decken Sie alles mit dampfregulierender Mikrowellenfolie ab und erwärmen Sie es bei 70%. Wenden Sie es zur Hälfte der Aufwärmzeit. **HINWEIS:** Achten Sie darauf, dass das Geflügel vor dem Servieren vollständig erhitzt ist.	
Aufläufe	Decken Sie alles mit dampfregulierender Mikrowellenfolie oder einem geeigneten Deckel ab und erwärmen Sie es bei 50%. Rühren Sie häufig um, um ein gleichmäßiges Erwärmen zu gewährleisten. **HINWEIS:** Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel vor dem Servieren vollständig erhitzt sind.	

Die besten Ergebnisse erzielen Sie beim Aufwärmen, wenn Sie die geeignete Leistungsstufe für das jeweilige Lebensmittel wählen. Eine Schüssel mit Gemüse kann z.B. bei 100% erhitzt werden, eine Lasagne dagegen, die Zutaten enthält, die nicht umgerührt werden können, muss bei 50% aufgewärmt werden.

HINWEISE:

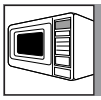
- Holen Sie die Lebensmittel vor dem Aufwärmen aus der Folie oder aus dem Metallbehälter.
- Die Aufwärmzeit wird durch die Form, die Tiefe, die Menge und die Temperatur der Lebensmittel sowie der Größe, der Form und dem Material des Behälters beeinflusst.

Erwärmen Sie Flüssigkeiten niemals in Behältern mit einer engen Öffnung, der Inhalt könnte aus dem Behälter ausströmen und zu Verbrennungen führen.

- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel mit einem hohen Zucker- oder Fettgehalt, z.B. Fleischpasteten oder weihnachtliche Süßspeisen, garen oder aufwärmen.
- Erwärmen Sie niemals Öl oder Fett zum Frittieren, diese können zu stark erwärmt werden und anfangen zu brennen.
- Kartoffeln aus der Dose dürfen nicht in der Mikrowelle erwärmt werden, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers auf der Dose.

Der Inhalt von Babyfläschchen und Breigläschen muss umgerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur muss vor dem Verzehr überprüft werden, um Verbrennungen zu verhindern.

R-640_OM_1_DE.indd Sek1:27 2011-02-14 14:03:03



REINIGUNG UND WARTUNG

INNENRAUM DES GERÄTES

- Das Innere des Mikrowellengerätes muss unbedingt nach jeder Verwendung gereinigt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Gerräteinnenraums eine milde Reinigungslösung wie Geschirrspülmittel mit warmem Wasser auf einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel (z.B. Alkali, Säure, Verdünner, Benzin, Alkohol oder Ofenreiniger).
- Erhitzen Sie Ihr Gerät regelmäßig unter Verwendung des Grills, siehe den Abschnitts "Heizen ohne Speisen " auf Seite DE-13. Speisereste oder Fettspritzer können Rauch oder unangenehme Gerüche verursachen.
- Essensreste und andere flüssige Rückstände können sich an den Gerätewänden und an der Garraumdecke ablagern.
- Halten Sie den Spritzschutz für den Hohlleiter stets sauber. Der Spritzschutz für den Hohlleiter ist aus zerbrechlichem Material gefertigt und sollte mit Vorsicht gereinigt werden (folgen Sie den Reinigungshinweisen oben).
  HINWEIS: Übermäßige Durchnässung des Spritschutzes für den Hohlleiter kann zu dessen Auflösung führen. Der Spritzschutz für den Hohlleiter ist ein Verschleißteil und muss ohne regelmäßige Reinigung irgendwann ausgetauscht werden.
- Lebensmittel setzen beim Garen Dämpfe frei und verursachen im Garraum und an der Tür Kondensation. Es ist wichtig, das Gerät trocken zu wischen. Angesammeltes Kondenswasser kann zu einer Rostbildung im Garraum führen.
- **Achten Sie darauf, dass sich an den Türdichtungen und in den Bereichen rund um die Tür kein Fett und Schmutz ansammelt. In diesem Fall könnte die Tür nicht mehr richtig schließen und Mikrowellen könnten austreten (befolgen Sie die Anweisungen zum Reinigen).**
- Sorgen Sie dafür, dass das Zubehör nach jeder Verwendung mit einem milden Spülmittel gereinigt und abgetrocknet wird. Dadurch wird eine Ablagerung von Fett und Lebensmittelrückständen verhindert. Das Zubehör ist spülmaschinenfest.
- Die Hohlleiterabdeckung und das Zubehör sauber halten. Fett und andere Rückstände in Garraum oder an Zubehörteilen kann Rauch, Feuer und Funkenüberschlag bei der folgenden Nutzung des Gerätes verursachen.
- **DAS GERÄT IN REGELMÄßIGEN ABSTÄNDEN REINIGEN UND JEGLICHE ESSENSRESTE ENTFERNEN. Das Gerät sauber halten, da sonst die Oberflächen beschädigt werden können. Dies kann die Gebrauchsdauer des Geräts nachteilig beeinflussen und möglicherweise zu einer Gefahrensituation führen.**

Reinigungstipp - Zur leichteren Reinigung Ihres Gerätes:
Geben Sie eine halbe Zitrone in eine Schüssel, fügen Sie 300 ml Wasser hinzu und erhitzen Sie es 10 - 12 Minuten lang bei 100%. Reiben Sie den Herd mit einem weichen, trockenen Tuch sauber.

AUßENSEITEN

- Die Außenseite des Gerätes mit einem milden Reinigungsmittel , z.B. eine Spülmittel reinigen. Die Seifenlauge gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem Handtuch nachtrocknen.
- Das Bedienfeld muss bei geöffneter Tür und folglich bei deaktiviertem Gerät, gereinigt werden.

TÜR

- Die Tür auf beiden Seiten, die Türdichtung und die Dichtungsoberflächen des öfteren mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen.
- Keine harten, scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber zum Reinigen der Glasscheibe des Geräts verwenden, da diese Hilfsmittel die Oberfläche verkratzen und das Glas somit zum Zerspringen bringen könnten.

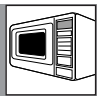
HINWEISE:

- Verwenden Sie niemals Reinigungssprays oder Topfkratzer, da diese die Oberfläche des Gerätes beschädigen können.
- Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.
- Achten Sie darauf, dass kein Seifenwasser durch die kleinen Öffnungen an den Garraumwänden und dem Garraumboden eindringt, durch das übermäßige Verspritzen von Wasser kann der Geräteinnenraum beschädigt werden.
- Rund um den Grillbereich kann es zu einer leichten Einfärbung des Garraums kommen. Dies ist normal und wirkt sich nicht auf die Leistung des Gerätes aus.

⚠WARNUNG:
Achten Sie vor dem Reinigen darauf, dass der Garraum, die Tür und das Zubehör vollkommen abgekühlt sind.

R-640_OM_1_DE.indd Sek1:28 2011-02-14 14:03:04

FUNKTIONSPRÜFUNG



Prüfen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren.

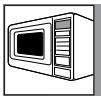
1. Stromversorgung
   Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig an eine spannungsführende Netzsteckdose angeschlossen ist.
   Vergewissern Sie sich, dass die Netzsicherung und der Sicherungsautomat in Ordnung sind.
2. Leuchtet die Garraumlampe bei geöffneter Tür? JA _____ NEIN _____
3. Stellen Sie eine Tasse Wasser (ca. 150 ml) in das Gerät und schließen Sie die Tür.
   Programmieren Sie das Gerät auf eine Minute bei voller Leistung 100 P und starten Sie es.
   Leuchtet die Garraumlampe? JA _____ NEIN _____
   Dreht sich der Drehteller? **HINWEIS:** Der Drehteller kann sich in beide Richtungen drehen. JA _____ NEIN _____
   Arbeitet die Lüftung? (Das Gebläse ist zu hören.) JA _____ NEIN _____
   Ertönt nach einer Minute ein Signal? JA _____ NEIN _____
   Erlischt die Anzeige für Garen? JA _____ NEIN _____
   Ist das Wasser in der Tasse nach dem gerade durchgeführten Betrieb heiß? JA _____ NEIN _____
4. Nehmen Sie die Tasse Wasser aus dem Gerät und schließen Sie die Tür.
   Programmieren Sie den Grill auf drei Minuten und starten Sie das Gerät.
   Wird nach drei Minuten das Grill-Heizelement rot? JA _____ NEIN _____

Falls Sie eine der oben genannten Fragen mit "NEIN" beantwortet haben, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen SHARP-KUNDENDIENST und nennen Sie ihm das Ergebnis Ihrer Überprüfung.

HINWEISE:
Wenn Sie die Speisen in der Standardgarzeit (siehe Diagramm auf gegenüberliegenden Seite) in nur einer Betriebsart garen, wird automatisch ein Sicherheitsmechanismus aktiviert. Die Mikrowellenleistung wird vermindert oder das Grill-Heizelement wird ein- und ausgeschaltet.

Betriebsart	Standardzeit
Mikrowelle 100% Garen	20 Minuten
Garen mit dem Grill	10 Minuten

R-640_OM_1_DE.indd Sek1:29 2011-02-14 14:03:05



TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung. . . . . Einphasig 230 - 240 V, 50 Hz

Leistungsaufnahme:
- Mikrowelle . . . . . 1,20 kW
- Grill . . . . . 1,05 kW

Sicherung/Sicherungsautomat: . . . . . Mindestens 10 A

Leistungsabgabe:
- Mikrowelle . . . . . 800 W (IEC 60705)
- Grill . . . . . 1000 W

Mikrowellenfrequenz . . . . . 2450 MHz* (Gruppe 2/Klasse B)

Außenabmessungen . . . . . 452 (B) x 262 (H) x 395 (T) mm

Garraumabmessungen . . . . . 315 (B) x 210 (H) x 329 (T) mm**

Garrauminhalt. . . . . 20 Liter**

Gar-Gleichmäßigkeit. . . . . Durchmesser des Drehtellers 245 mm

Gewicht . . . . . ca. 12,5 kg

* Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN55011.
Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft.
Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt.
Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.

** Der Garrauminhalt wird aus der max. gemessenen Breite, Tiefe und Höhe errechnet. Die tatsächliche Aufnahmekapazität von Lebensmitteln ist jedoch geringer.

TECHNISCHEN DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN.

R-640_OM_1_DE.indd Sek1:30 2011-02-14 14:03:06